

GASGRILL REINIGEN



BIST DU AUF DER SUCHE NACH WEITEREN TIPPS UND TRICKS?

DANN FOLGE MIR UND BESUCHE MEINE WEBSITE FÜR DIE BESTEN KOSTENLOSEN INHALTE AUF DEINEM WEG ZUM GRILLMEISTER



@RUBANDSMOKE



INSTA.RUBANDSMOKE.EU

WEBSITE



WWW.RUBANDSMOKE.EU

RUB & SMOKE



YT.RUBANDSMOKE.EU



HALLO

BARBECUE FREUND/IN

Danke für das Herunterladen der PDF in der ich dir nochmal die notwendigen Arbeitsschritte zusammenfasse, die du mehr oder weniger regelmäßig machen musst, damit dir der Spaß am Grillen mit deinem Gasgrill erhalten bleibt.

Zusammen mit meiner Anleitung "7 Fehler die du beim Gasgrillen vermeiden musst" hast du einen roten Faden, wie du mit deinem Gasgrill umgehst und ihn optimal pflegst.

Ich empfehle dir den Grill in 7 Schritten sauber zu machen, die so aufeinander aufgebaut sind, dass du ihn schnell und trotzdem wirkungsvoll reinigen und pflegen kannst.

ZUBEHÖR



REINIGUNGSEQUIPMENT

Natürlich findet ihr wieder wie gewohnt in der Infobox die Links zu den von mir benutzten Hilfsmitteln und meinem Equipment.

GRILLBÜRSTEN

Hier gibt es von den Herstellern unterschiedliche Produkte.

Die Borsten sind aus Edelstahl oder Messing und ich werde oft danach gefragt was von beidem besser ist.

Grundsätzlich sind die Messingbürsten für Gussroste gedacht, und die Edelstahlbürsten für Edelstahlroste. Ich selbst verwende aber auch Edelstahlbürsten beim Gussrost und habe bisher keinem meiner Roste damit einen Schaden zugefügt.

Bei den gängigen Bürsten die speziell für die Reinigung der Roste hergestellt werden, brauchst du dir keine Sorgen machen. Edelstahl- oder Messingborsten sind beide in Ordnung und funktionieren bei der Reinigung des Rostes wunderbar.

Ich benutze am liebsten eine Dreiecksbürste oder eine Doppelbürste, mit denen ich persönlich am besten zurechtkomme. In Kombination mit einer kleinen Bürste, mit der ich wunderbar in die Zwischenräume komme, kann ich schnell und einfach meine Grillroste reinigen.

SPACHTEL

Zum Auskratzen der Brennerwanne benutze ich Spachtel in verschiedenen Größen um auch in die Ecken zu kommen. Die gibt es aus Holz, Plastik, oder aus Edelstahl.

Keine Angst vor Kratzern in der Grillwanne bei Edelstahl. Ich arbeite gerne damit, da ich die hartnäckigen Verschmutzungen damit einfach besser wegbekomme und bei meinen ordentlich eingebrannten Grills mit schöner Patina auch keine Angst vor Kratzern in der Wanne habe.

REINIGUNGSSCHWAMM

Du brauchst außerdem einen Reinigungsschwamm mit grober und weicher Seite sowie ein Schwammtuch für die Außen Reinigung.

Dazu einen mit Wasser und Spülmittel gefüllten Putzeimer.

Glasreiniger funktioniert für die Oberfläche der Grills auch sehr gut.

Für die Edelstahlteile benutze du einen Edelstahlreiniger und weiche Mikrofasertücher oder einfach einen Putzlappen.

TRENNSPRAY

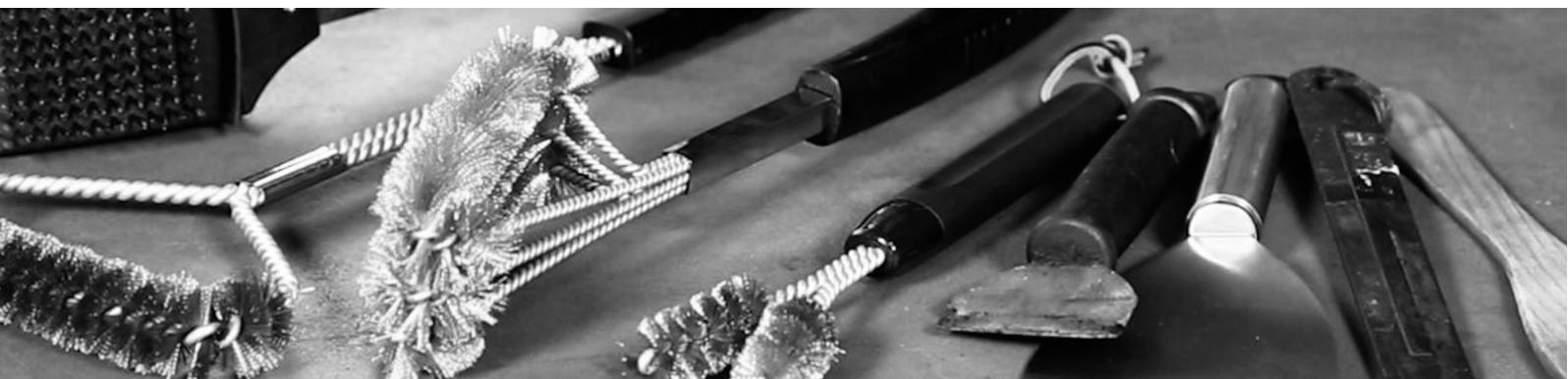
Du benötigst ein Trennspray zum Einölen und Pflegen der Roste und Handschuhe zum Schutz gegen die Hitze nach dem ausbrennen des Grills.

Zieh dir bitte Silikon Handschuhe an damit deine Hände nicht schmutzig werden.

Für besonders hartnäckige Verkrustungen und Schmutz benutze ich ein Grill- und Backofenreinigungsgel. (Link dazu in der Infobox des Videos)

Ich empfehle dir keine aggressiven und giftige Reiniger oder einen Hochdruckreiniger zu verwenden.

Dein Gasgrill sieht danach zwar wieder aus wie gekauft. Für die lange Haltbarkeit deines Grills und der verarbeiteten Teile ist es jedoch wichtig, dass der gesamte Innenraum und die Roste eine Patina aus eingebranntem Fett aufbauen. Das schützt das Material und verleiht ihm dadurch ein längeres Leben.



1

Beginne mit dem Innenraum des Deckels. Hier gibt es grundsätzlich nicht viel zu tun. Bei regelmäßiger Benutzung deines Grills bildet sich hier ebenso die wichtige und deinen Grill schützende Patina.

Irgendwann fängt diese an, teilweise abzublättern. Das sieht so aus, als ob die Beschichtung im Grill sich löst. Bitte nicht täuschen lassen. Was sich hier löst ist die eingebrannte Fettschicht.

Kratze bei Bedarf die sich sowieso ablösende Patina einfach mit einem Spachtel vollständig ab, um zu verhindern, dass sich während des Grillens Teile ablösen und auf dein Grillgut fallen. Behalte das regelmäßig im Auge.

INNENRAUM DES DECKELS

2

GRILL UND ROST AUSBRENNEN

Grill und Rost müssen nach jeder Benutzung und bei der Grundreinigung gründlich ausgebrannt werden. Das heißt die eventuell noch vorhandenen Rückstände vom letzten Grillen werden sozusagen verkohlt, wie bei der Pyrolyse Funktion in einem Backofen, und danach mit einer Bürste abgebürstet.

Dazu schaltest du alle Brenner des Gasgrills auf volle Stufe und lässt ihn so lange laufen, bis es aufhört zu rauchen und es nicht mehr so riecht, als ob noch ein Steak auf dem Grill liegen würde. Das kann, wenn du es nicht regelmäßig nach dem Grillen gemacht hast auch mal eine halbe Stunde dauern.

Dein Rost und Grill werden durch die Pyrolyse Bakterienfrei, und deine Bürsten können auch nicht mehr vom Fett auf deinem Rost verkleben. Jetzt kannst du die Brenner ausschalten und damit beginnen die Grillroste gründlich mit deinen Bürsten zu reinigen.

Zieh dir zum Schutz gegen die abstrahlende Hitze vom noch heißen Grill Schutzhandschuhe an.

Achte auch darauf in die Zwischenräume zu gehen und hin und wieder die Roste umzudrehen, um die

verkohlten Reste auf der Unterseite auch gründlich weg zu bürsten.

Sprühe den Rost mit einem Trennspray ein, damit dieser das Öl gleich wieder aufnehmen und einbrennen kann und dadurch immer gepflegt ist, eine schöne Patina bildet und damit auch dauerhaft gegen Rost geschützt ist und dein Gargut nicht mehr kleben bleibt.

Benutze für die Reinigung der Gussroste nur die große Hitze und die Bürsten. Sie werden länger halten als mit Wasser und Spezialreinigern.

Bei einem Edelstahlrost funktioniert das grundsätzlich genauso. Dieser kann aber ruhig auch mal mit Spülmittel und Wasser gereinigt werden, ohne dass er dabei Schaden nimmt. Einen Edelstahlrost öle ich gerne mit einer halbierten Gemüsezwiebel ein.

Wie das funktioniert, siehst du in meinem Video "das perfekte Steak".

3 AROMASCHIENEN REINIGEN



Nimm jetzt die fertig gereinigten und gepflegten Roste aus dem Grill und lege sie da sie noch heiß sind auf einem feuerfesten Ablageplatz ab.

Die Gasgrills haben unter den Rosten sogenannte Aromaschienen. Das Material wird durch herunter tropfendes Fett, Salze, Gewürze und durch das ständige Erhitzen und wieder abkühlen extrem belastet.

Wenn du hier mit Reinigern oder Wasser arbeitest, wirst du diese sehr schnell austauschen müssen. Deshalb wird der verbrannte Schmutz nur abgebürstet, was noch einfacher geht als bei den

Rosten, da wir hier noch größere Hitze von den direkt darunter liegenden Brennern erhalten und dadurch eine noch kräftigere Pyrolyse.

Nimm die gebürsteten Aromaschienen heraus und lege sie zu den Rosten. Die jetzt freiliegenden Brennerstäbe reinige ich nicht. Sie sind geschützt durch die Aromaschienen und können eigentlich nicht verstopfen. Durch eine unsaubere Bürste könnte es aber schnell zu Verstopfungen der kleinen Löcher kommen.

4

BRENNERWANNE REINIGEN

diesem Schritt solltest du besondere Beachtung schenken. In deiner Grillwanne die aus Druckguss oder Edelstahl besteht sammelt sich schmieriges flüssiges Fett, das regelmäßig entfernt werden sollte um einen Fettbrand zu vermeiden.

Benutze Spachteln in verschiedenen Größen, um die Wanne gründlich auskratzen zu können. Den Dreck schiebst du einfach in die darunterliegende Fettauffangwanne. Das Auskratzen der Brennerwanne ist nicht nach jedem grillen notwendig. Schau regelmäßig in die Wanne und entscheide je nach Verschmutzung, ob du nochmal grillst oder sauber machst.

Sie sollte auf jeden Fall im Laufe der Zeit eine schöne Patina bilden da dadurch dein Grill besser geschützt ist.

Merke dir also die schwarze Schutzschicht (auch Patina genannt) bleibt drin. Flüssiges schmieriges Fett und Verkrustungen müssen raus. So bleibt dein Grill gepflegt und jederzeit einsatzbereit.

Bei besonders hartnäckigen Verkrustungen und Verschmutzungen helfe ich gerne mal mit einem Backofenreiniger nach.

Das ist ein Gel, das ich punktuell mit einem Pinsel auf die hartnäckigen Stellen auftragen kann und nicht meinen gesamten Grill mit einem aggressiven Reiniger einsprühen muss, was dem Material langfristig eher schaden als nutzen würde. Damit das Gel bei längeren Einwirkzeiten nicht austrocknet deckst du es einfach mit Frischhaltefolie ab und lässt es mindestens 20 Minuten wirken. Natürlich sollte dein Grill jetzt mittlerweile komplett abgekühlt sein. Danach hat sich der Schmutz gelöst und du kannst ihn einfach mit einem Küchentuch oder einem nassen Schwamm abwischen.

FETTAUFFANGWANNE

5



unter der Brennerwanne haben die Gasgrills eine Fettauffangwanne und eine Schale, die ihr regelmäßig reinigen solltet. Zieh die Wanne einfach raus und entferne den groben Schmutz mit einem Spachtel. Dasselbe machst du mit der Fettauffangschale, in der meistens eine Aluschale liegt, die man einfach nach mehrfacher Verwendung tauschen kann. Schaut immer wieder

in den Grill, dass die Schale nicht zu voll wird, da das Fett sonst überläuft oder auch anfangen kann zu brennen.

Die Fettwanne und Auffangschale kann man auch ab und zu gründlich mit Wasser und Spülmittel reinigen da sie eine Beschichtung wie bei einem Backblech haben.

AUSSEN REINIGUNG

Nachdem die Innenreinigung abgeschlossen ist und wir die Aromaschienen und Roste wieder eingesetzt haben, wird der Grill noch von außen gereinigt.

Benutze dafür Wasser mit ein wenig Spülmittel, und mache ihn erstmal mit einem Schwammtuch gründlich sauber. Bei den Seitenteilen, die nicht aus Edelstahl sind kannst du auch die grobe Seite eines Putzschwamms nehmen.

Danach reibst du alles am besten mit einem Mikrofasertuch oder einem Lappen gründlich trocken und schon ist der Grill außen grundgereinigt. Für gröbere Verschmutzungen nutze ich hier auch gerne wieder meinen Grill und Backofenreiniger, mit dem das punktuell und super einfach wieder richtig sauber wird.

Dasselbe kannst du, wenn er stark verunreinigt ist auch ab und zu mit dem Unterschrank des Grills machen.

Bei Edelstahlgrills verwende ich jetzt gerne einen Edelstahlreiniger der schonend und einfach in der Anwendung ist, das Edelstahl vor Anlaufen schützt und die Oberfläche pflegt.



BIS BALD!

Jetzt kennst du unsere Vorgehensweise wie wir die Gasgrills regelmäßig in der Grillschule reinigen. Viel Erfolg beim Nachmachen.

Ich freue mich auf eure Feedbacks oder Tipps wie ihr eure Gasgrills sauber macht. Abo nicht vergessen.

Wir sehen uns wieder am hoffentlich sauberen Grill.

EUER FRANK VON RUBANDSMOKE

BIST DU AUF DER SUCHE NACH WEITEREN TIPPS UND TRICKS?

DANN FOLGE MIR UND BESUCHE MEINE WEBSITE FÜR DIE BESTEN KOSTENLOSEN INHALTE AUF DEINEM WEG ZUM GRILLMEISTER



@RUBANDSMOKE



INSTA.RUBANDSMOKE.EU

WEBSITE



WWW.RUBANDSMOKE.EU

RUB & SMOKE



YT.RUBANDSMOKE.EU

